

MicroBar® 2008





Nuova Simonelli has been producing espresso machines since 1936. After seventy years, the history of a company mingles with the people's ways of life. Think for example to both the espresso and the cappuccino, which nowadays are drunk everywhere in the world.

There is a history of coffee (among roasting, technical equipment and feeding) of which also the people of **Nuova Simonelli**, we have written a fundamental chapter. We do take part to it through our volumetric and super-automatic machines, due both to their technology and design.

The brand **Nuova Simonelli** is a synonym of reliability, innovation, modernity, research, style, assistance and customer care.

An espresso machine is first of all a professional equipment for the barman, able to brew all the

cream and the aromas of coffee. Eventually it becomes an element characterising the premises' fittings (either a bar, a restaurant or a pub) through the design, the colours and the materials.

Our philosophy as manufacturers is addressed to those using a coffee machine all day long. That's why any model by **Nuova Simonelli** is reliable, user friendly, multifunctional and ergonomic. The barman needs a coffee machine enabling him to work "comfortably"; it is a need, a requirement that we turn into reality.

Around a **Nuova Simonelli's** machine many technicians, engineers, designers, interior designers and also University researchers work. A team composed of professional people with different expertise, but that works extremely well together to reach the goals: realising first class espresso machines.



 **nuova**
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines

Nuova Simonelli produce macchine per caffè espresso dal 1936. Dopo settant'anni, la storia di una azienda si mescola con i modi di vivere delle persone. Pensiamo ad esempio all'espresso e al cappuccino, consumati ormai in ogni angolo del mondo.

C'è una storia del caffè (tra torrefazione, attrezzature tecniche e alimentazione) della quale anche noi della Nuova Simonelli abbiamo scritto un capitolo fondamentale. Vi partecipiamo con le nostre macchine volumetriche e superautomatiche, con la loro tecnologia e il loro design.

Il marchio **Nuova Simonelli** è sinonimo di affidabilità, innovazione, modernità, ricerca, stile, assistenza e servizio al cliente.

Una macchina per caffè espresso è prima di tutto una attrezzatura professionale per il barista, capace di estrarre tutta la cremosità e gli aromi del caffè;

poi diventa, con il design, i colori e i materiali, un elemento che caratterizza l'arredo di un locale (bar, ristorante, pub).

La nostra filosofia di costruttori è rivolta a chi una macchina per caffè la utilizza tutto il giorno. Ecco perché ogni modello **Nuova Simonelli** è affidabile, facile da usare, multifunzionale, pratico ed ergonomico. Il barista ha bisogno di una macchina per caffè capace di farlo lavorare in modo "confortevole"; è una esigenza, una richiesta che noi trasformiamo in realtà.

Attorno ad una macchina **Nuova Simonelli** lavorano tecnici, ingegneri, designer, arredatori, collaudatori e anche ricercatori universitari. Un team formato da professionisti con competenze diverse, ma affiatatissimo negli obiettivi: realizzare macchine per caffè espresso di prima categoria.

SEGNALAZIONE
D'ONORE



COMPASSO D'ORO **ADI**

Microbar 2008, quando la tecnologia si rinnova
Microbar 2008, when technology renews

MicroBar®

Nuova Sostanza oltre le apparenze.
È così che si presenta l'ultima generazione della superautomatica Nuova Simonelli. **Microbar 2008** è infatti una macchina completamente rinnovata per offrire prestazioni ancora più eccellenti ed un'affidabilità senza paragoni.

*New Substance in addition to the appearances. This is the way the latest generation of the super-automatic by Nuova Simonelli introduces itself. **Microbar 2008** is a completely renewed machine to offer even better performances and an unmatched reliability.*

*Nouvelle Essence en sus des apparences. Voilà comment se présente la dernière génération de la super-automatique Nuova Simonelli. **Microbar 2008** est en effet une machine rénovée complètement pour offrir des performances de plus en plus excellentes et une fiabilité sans comparaisons.*

*Neues Wesen über den Schein. So zeigt sich die letzte Generation des Vollautomaten Nuova Simonelli. Denn **Microbar 2008** ist eine völlig erneuerte Maschine, um noch exzellentere Leistungen und Zuverlässigkeit ohnegleichen zu bieten.*

*Nueva Substancia además de las apariencias. Es así que se presenta la última generación de la súper automática Nuova Simonelli. **Microbar 2008** es en efecto una máquina completamente renovada para ofrecer rendimientos todavía más excelentes y una fiabilidad sin iguales.*



versatile nell'uso
versatile drink production

MicroBar®



Menù bevande

Cappuccino con regolazione della crema; otto bevande-caffè e cinque bevande-latte personalizzabili; acqua calda e vapore.

Drink menu

Cappuccino with froth adjustment; six drink selections (plus pre-select decaff option) providing eight customizable coffee menus and five adjustable milk based drinks plus hot water and steam.

Cart de boissons

Cappuccino avec réglage de la crème, huit boissons-café et cinq boissons-lait personnalisables, eau chaude et vapeur.

Produkt menu

Cappuccinobereitung mit Milchschaumregulierung, 8 Tasten, wovon sind 5 individuell mit Kaffee und Milchprodukten programmierbar, Heisswasser und Dampfunktion.

Menù bebidas

Capuchino con regulación de la crema; ocho bebidas-café y cinco bebidas-leche personalizables; agua caliente y vapor.





aroma garantito *flavour is granted*

Estrazioni perfette Il gruppo erogatore è in alluminio e acciaio termocompensato, per una qualità di estrazione superiore.

Manutenzione semplificata I nuovi gruppi caldaie ed elettrovalvole sono modulari, come il gruppo erogatore, per garantire una maggiore facilità e velocità di intervento.

Encoder e Doppio sistema di pressatura

La posizione della camera di infusione è controllata da un encoder che ne garantisce il perfetto posizionamento ed assicura fondi sempre asciutti. Il doppio sistema di pressatura permette di ottenere caffè diversi dalla stessa miscela a seconda delle preferenze.

Alta produttività e bassi consumi Vapore a volontà e risparmio di energia sono possibili grazie al sistema "energy saving".

Prefect brewing The brewing group is made of aluminium and thermo-compensated steel, for a superior quality of the brewing.

Simplified maintenance The new boilers and sinusoidal valves groups are modular, like the brewing group, to guarantee both higher facility and quickness in the intervention.

Encoder and Double Tampering system

The infusion chamber position is controlled by an encoder guaranteeing its perfect positioning and ensuring always dry grounds. The double tampering system enables to get different coffees out of the same blend according to the preferences.

High productivity and low consumes

As much steam as you like and energy saving are possible due to the "energy saving" system.

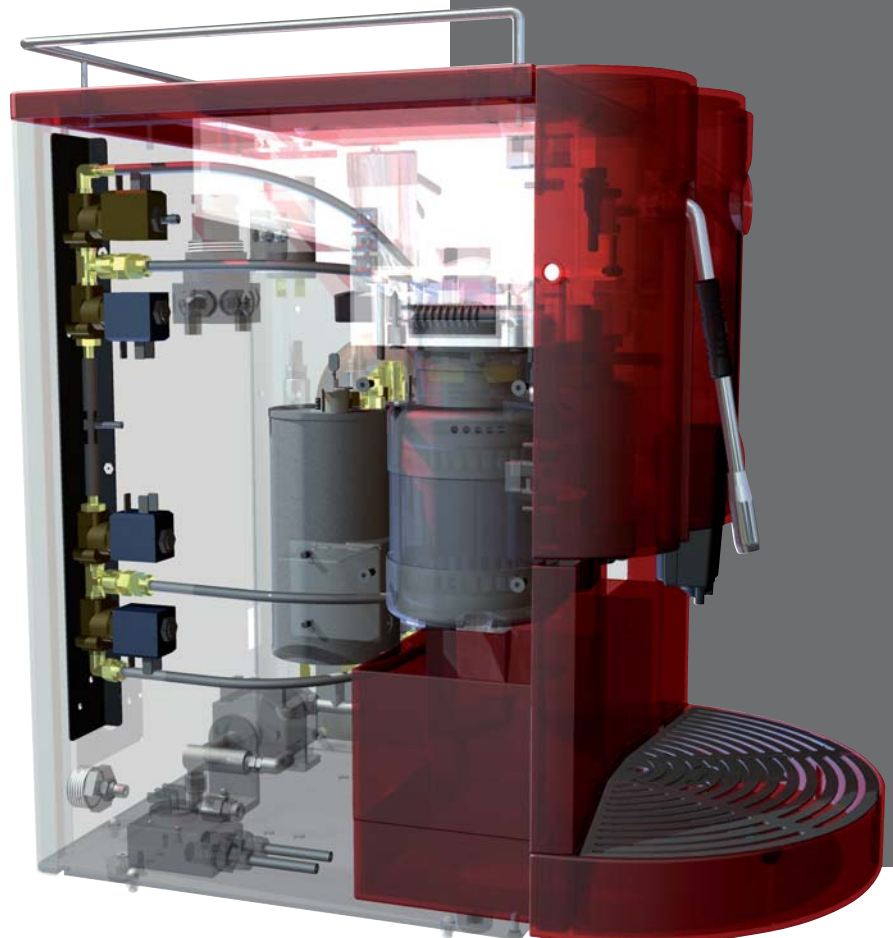
Extractions parfaites Le groupe de distribution est en aluminium et en acier thermocompensé, pour une qualité de distribution supérieure.

Entretien simplifié Les nouveaux groupes chaudières et électrovalves sont modulaires, comme le groupe de distribution, pour garantir une facilité et une vitesse d'intervention plus grandes.

Encodeur et Double système de pressage

La position de la chambre d'infusion est contrôlée par un encodeur qui garantit un positionnement parfait et des marcés toujours secs. Le double système de pressage permet d'obtenir des cafés différents du même mélange selon les préférences.

Haute productivité et consommation réduite Vapeur à volonté et économie d'énergie sont possibles grâce au système "energy saving".



Extracciones perfectas El grupo de erogación es en aluminio y acero termo-compensado, para una cualidad de extracción superior.

Manutención simplificada Los nuevos grupos calderas y electro válvulas son modulares, como el grupo de erogación, para garantizar una mayor facilidad y rapidez de intervención.

Encoder y Doble sistema de prensado

La posición de la cámara de infusión es controlada por un encoder que garantiza su perfecto posicionamiento y asegura posos siempre secos. El doble sistema de prensado permite de obtener cafés diferentes por la misma mezcla según las preferencias.

Alta productividad y bajos gastos Vapor a voluntad y ahorro de energía son posibles gracias al sistema "energy saving" (ahorro energético).

Perfekte Extraktionen Die Brühgruppe aus Aluminium und thermokompensiertem Stahl sorgt für höchste Extraktionsqualität.

Vereinfachte Wartung Die neuen Boilergruppen mit Magnetventilen sind modular wie die Brühgruppe, um einfacher und schnell zu arbeiten.

Encoder und Doppelpressungssystem

Die Position der Brühkammer wird durch einen Encoder gesteuert, der die perfekte Einrüstung und immer trockenen Kaffeesatz sichert. Mit dem Doppelpressungssystem ist es möglich, verschiedenartige Kaffees aus derselben Kaffeemischung nach Ihrer Wahl zu erhalten.

Hochleistung bei geringem Energieverbrauch Dampf nach Belieben und Energieeinsparung sind durch "Energy Saving"-Programm Wirklichkeit.



MicroBar®

frigolatte
milk fridge



cassetto raccoglifondi
coffee ground collection



scald tazze elettrico
electric cupwarmer



becco erogatore regolabile
adjustable delivery unit





**tanica da 5 lt
o attacco diretto**
*5 lt water tank or
direct water connection*



**macinino singolo
o doppio**
single or double grinder



extra-sylos
bean hopper extension



smart card
smart card

**cappuccinatore
incorporato**
built-in milk-foamer



**regolatore
densità latte**
milk foam-density adjustment

caratteristiche tecniche *technical features*

La Nuova Simonelli si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature trattate in questa pubblicazione.

Nuova Simonelli reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.



Modello / Models		Microbar	Microbar	Microbar	Microbar
Versione / Versions		1 Grinder	1 Grinder AD	2 Grinder	2 Grinder AD
Carrozzeria / Body	Materiale / Material	acciaio + ABS stainless steel + ABS	acciaio + ABS stainless steel + ABS	acciaio + ABS stainless steel + ABS	acciaio + ABS stainless steel + ABS
	Colori / Colours	● ●	● ●	● ●	● ●
Dimensioni / Dimensions	Larghezza mm / Width (inches)	320 (12 4/16")	320 (12 9/16")	320 (12 9/16")	320 (12 9/16")
	Profondità mm / Depth (inches)	450 (17 5/16")	450 (17 11/16")	450 (17 11/16")	450 (17 11/16")
	Altezza mm / Height (inches)	480 (18 6/16")	480 (18 7/8")	480 (18 7/8")	480 (18 7/8")
	Peso Kg / Weight (lb)	33 (72.7)	33 (72.7)	33 (72.7)	33 (72.7)
Voltaggio / Voltage		115V (18A) 230V (8A)	115V (18A) 230V (8A)	115V (18A) 230V (8A)	115V (18A) 230V (8A)
Potenza / Power Watt		2000	2000	2000	2000
Produzione oraria Hourly production	N. caffè espresso / espressos	120h	120h	120h	120h
	N. cappuccini / cappuccinos	60h	60h	60h	60h
	Lt. acqua calda / hot water	approx 10lt/h (3,2gal)	approx 10lt/h (3,2gal)	approx 10lt/h (3,2gal)	approx 10lt/h (3,2gal)
Gruppo / Group head	Materiale / Material	alluminio + acciaco stainless steel + diecast aluminium	alluminio + acciaco stainless steel + diecast aluminium	alluminio + acciaco stainless steel + diecast aluminium	alluminio + acciaco stainless steel + diecast aluminium
	Termoriscaldato Termally compensated	●	●	●	●
	Pre-infusione / Pre-infusion system	●	●	●	●
	Estraibile / Extractable	●	●	●	●
Opzione decaffeinato	Decaffeinated option	●	●	●	●
Macinino / Grinders	Numero / Number	1	1	2	2
	Diam. macine / Burrs size (mm)	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
	Capacità sylos Bean hopper capacity	0,5 Kg 2,21 lb	0,5 Kg 2,21 lb	0,5 Kg 2,21 lb	0,5 Kg 2,21 lb
	Extra sylos (1/2 Kg) Bean hopper extention	○	○	○	○
	Regolazione macinatura Grinding control	micrometrica micrometric	micrometrica micrometric	micrometrica micrometric	micrometrica micrometric
Dosatura erogazione Coffee dosing system		volumetrica volumetric	volumetrica volumetric	volumetrica volumetric	volumetrica volumetric
Pompa hi-performance	High performance pump	●	●	●	●
Autolivello elettronico	Automatic electronic filling	●	●	●	●
Fondi / Coffee grounds	Sistema fondi asciutti Dry coffee grounds system	●	●	●	●
	Capacità cassetto fondi Grounds container capacity	20-35	20-35	20-35	20-35
	Scarico diretto / Direct discharge	○	○	○	○

● = standard
○ = optional

Modello / Models		Microbar	Microbar	Microbar	Microbar
Versione / Versions		1 Grinder	1 Grinder AD	2 Grinder	2 Grinder AD
Serbatoio acqua Water tank	Capacità / Water tank capacity	5 lt	-	5 lt	-
	Estraibile / Extractable water tank	●	-	●	-
Connessione idrica Water connection	Attacco diretto rete idrica Direct water connection	-	●	-	●
	Riduttore pressione Built-in pressure reducer		●		●
	Sezione tubo / Water tubing section		3/4		3/4
	Lunghezza tubo dotazione Water supply hose		2 mt 78 11/16"		2 mt 78 11/16"
acqua calda + vapore Hot water steam wand	Snodata / Swivel	●	●	●	●
	Dosatura acqua / Water dosage	●	●	●	●
	Prod. continua vapore Continuos steam production	●	●	●	●
Becco erogatore Nozzle	Turbo cream	○	○	○	○
	Altezza regolabile Adjustable Height	●	●	●	●
	Due tazze contemporaneamente. Two cups per brewing cycle	●	●	●	●
	Cappuccinat. incorporato Built-in automatic milk foamer	●	●	●	●
	Regolazione temp. latte Program. milk temperature	●	●	●	●
	Regolazione crema latte Program. milk foam density	●	●	●	●
	Cappuccinatore estraibile Extractable milk foamer	●	●	●	●
Caldaie / Boilers	N. caldaie / Boilers	2	2	2	2
	Capacità / Capacity (lt)	1,4 Lt	1,4 Lt	1,4 Lt	1,4 Lt
	Regolazione temperatura Program. boiler temperature	elettronico electronic	elettronico electronic	elettronico electronic	elettronico electronic
	Valvola sicurezza / Safety valve	●	●	●	●
	Antirisucchio elettronico Electronic anti-vacuum system	●	●	●	●
Elettronica / Electronic	LCD display	2 linee	2 linee	2 linee	2 linee
	N. lingue / Languages	6	6	6	6
	Software user friendly	●	●	●	●
	Programmazione on/off Programmable on-off switch	●	●	●	●
	Menù bevande caffè Coffee based drink menù	8	8	8	8
	Menù bevande latte Milk based drink menù	5	5	5	5
	Programm. quantità caffè Program. coffee ground dose	●	●	●	●
	Programm. temp. acqua Program. brewing temp.	●	●	●	●
	Programm. temp. vapore Program. steam temperature	●	●	●	●
	Programm. pressatura Program. tamping force	●	●	●	●
	Programm. dose acqua Program. water dose	●	●	●	●
	Programm. dose latte Program. milk dose	●	●	●	●
	Pre-infusione intelligente Smart pre-infusion	●	●	●	●
	Modalità energy saving Energy saving mode	●	●	●	●
	Autodiagnosi / Self diagnostics	●	●	●	●
	Smart card	○	○	○	○
	Lavaggio autom. caffè Automatic coffee washing cycle	●	●	●	●
	Lavaggio autom. latte Automatic washing milk cycle	●	●	●	●
	Lavaggio autom. fine servizio Automatic end of shift cleaning	●	●	●	●
	Conteggio totale Total drink counter	●	●	●	●
	Conteggio parziale Partial drink counter	●	●	●	●
	Ciclo decalcificazione Decalcification cycle	●	●	●	●

w w w . n u o v a s i m o n e l l i . i t



Nuova Simonelli S.p.A.
Via M. D'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
tel. +39.0733.9501
fax +39.0733.950242
videoconf. +39.0733.950201
www.nuovasimonelli.it
n.simonelli@nuovasimonelli.it

Nuova Distribution USA
6940 Salashan PKWY BLDG A
Ferndale, WA 98248
tel. +1.360.3662226
fax +1.360.3664015
videoconf. +1.360.3188595

www.nuovadistribution.com
info@nuovadistribution.com